

Trierer Gugelhupf

Zutaten für: 16 Portionen

Rezept aus Großmutter's Zeiten

Zutaten

| | | |
|-----|-------|-------------------|
| 40 | Gramm | Hefe, frische |
| 1/4 | Ltr. | Milch |
| 1 | Teel. | Zucker |
| 250 | Gramm | Mehl, (=1. Teig) |
| 250 | Gramm | Margarine |
| 5 | groß. | Ei |
| 250 | Gramm | Zucker |
| 1 | Tüte | Vanillezucker |
| 500 | Gramm | Mehl |
| 125 | Gramm | Sultaninen |
| 1 | Teel. | Gestr. Salz |
| | Etwas | Zimt, (= 2. Teig) |

Anleitung:

Hefe mit lauwarmer Milch und Zucker anrühren. Nach und nach das Mehl zufügen. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort cirka 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Dann den Vanillezucker und die Eier einzeln unterrühren. Den Zimt untermengen. Danach das Salz unterrühren. Dann gibt man 375 g Mehl und die Sultaninen hinzu. Wenn der 1. Teig gut gegangen ist, nimmt man immer eine Handvoll von dem Rührteig und schlägt ihn unter den Hefeteig. Dann das restliche Mehl zugeben und verkneten. Der Teig muss fest vom Löffel fallen. Teig in eine große und gut eingefettete Napfkuchenform füllen. Bei 150°C O/U 70 - 75 Minuten backen. Tipp: Es empfiehlt sich eine möglichst hohe Kuchenform zu verwenden, da der Teig "hoch hinaus" will und sonst über zu laufen droht!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten